

SANTUCCI, LA RISTORAZIONE NEL SEGNO DELLA CONTINUITÀ

CUCINA DI PESCE DAI SAPORI MEDITERRANEI



IlViaggiatoreMagazine -
Pescato-Ristorante Santucci -
Roma

I Santucci compiono **60 anni** da ristoratori e si regalano un nuovo ristorante: **SANTUCCI**. L'omonima Famiglia nel **1959** inaugurò il **CAMINETTO**, storico e prestigioso locale ai Parioli. Si sarebbe dovuto chiamare *ai Platani*, per la serie di alberi piantati nel viale, ma l'installazione del girarrosto prelevato dal primo ristorante di Italo "La Borsa", spinse il nuovo nome.

Con i Santucci il mestiere del ristoratore si tramanda di padre in figlio ormai da **tre generazioni**. Negli anni '90, infatti, ITALO, ha passato il testimone al figlio FABRIZIO, il quale continua a gestire il Caminetto con la stessa passione ed energia del padre. Un affare di famiglia che oggi si perpetua nella nuova generazione con **VALERIO SANTUCCI**, figlio di Fabrizio, nonché il volto più giovane del più longevo locale a Viale dei Parioli.



IlViaggiatoreMagazine -
Ristorante Santucci-Roma -
Foto Alberto Blasetti

"Capire le voglie del cliente e trasformarle in piatti".

L'apertura del **SANTUCCI** ha stimolato, così, una **cucina di pesce con profumi e sapori mediterranei** grazie a un menu ricco e in continua evoluzione secondo la reperibilità del mercato. Nell'offerta gastronomica una cucina di pesce che parte da Mazara del Vallo per i crostacei, fino a tutto il Mediterraneo per avere la migliore offerta del pescato, tutto cucinato con semplicità, così come vuole il mare, *"ajo oio e peperoncino"*, dal *pane fatto in casa*, alla pasta all'uovo tirata *"allo stonnarello"*. Per accontentare tutti i gusti, Fabrizio ha pensato alla voce *"per chi non volesse pesce..."* con una selezione di carni della macelleria FEROCI, senza dimenticare le primizie di stagione della terra, carciofi, porcini, ovuli, tartufi, ben coniugati anche con piatti di pesce.



agazine-Ristorante Santucci-
Roma-Foto Alberto Blasetti

"Tornare al senso artigianale del fare cucina, tornare a fare l'oste". Fabrizio Santucci non parla solo di piatti, ma anche del servizio: *"Servire i piatti in sala con lo spirito dell'oste di una volta che aveva a cuore che ogni aspetto del servizio fosse impeccabile"*. A distanza di 60 anni da Caminetto, Fabrizio Santucci replica le gesta del padre all'interno di nuove mura tutte sue. **Il Santucci è nel segno della continuità**: un luogo a conduzione familiare con l'obiettivo di salvaguardare la tradizione, grazie alla ricerca della sostanza del sapore di una cucina fatta di **prodotto e qualità**.

**Per informazioni: Ristorante Santucci-Viale Bruno Buozzi 33 –
Roma – Tel. 06. 8070267**